















# Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

| Woche 41/2020<br>Kita | Montag 05.10.2020  | Dienstag 06.10.2020  | Mittwoch 07.10.2020   | Donnerstag 08.10.2020  | Freitag 09.10.2020   |
|-----------------------|--|--|---|--|--|
| <b>Menü 1 Kita</b>    | Rührei natur [a,b,08] dazu<br>Salzkartoffeln  | Gulaschsuppe mit Rindfleisch und<br>Paprika [h,i] dazu Vollkornbrötchen<br>[c1,c2,c3,c4 ,g,i]  | Pizza mit Putenstreifen und Mais<br>[08,13]   | bunte Schleifchennudeln [c1] mit<br>Tomaten - Basilikumsauce [c1] und<br>Parmesankäse [b,01,02,08]   | Fischfilet "Bordelaise" [c1,f] dazu<br>Risoleekartoffeln  |
| <b>Menü 2 Kita</b>    | Kartoffelwedges mit mildem<br>Tzatziki [b,08] dazu grüne Bohnen  | Cappelini Pomodor(gefüllte<br>Nudeltaschen) [a,b,c1,08] dazu<br>Paprikarahmsauce [b,c1,08]   | Champignonpfanne [b,c1,h,08] dazu<br>Semmelknödel [a,b,c1,08]  | Kartoffel-Kürbis-Gratin [b,c1,08] dazu<br>Maisgemüse in Kräuterbutter [b,08]                         | Tomateneintopf mit Reisnudeln<br>und Gemüse [c1] dazu<br>Laugengebäck [c1]   |
| <b>Menü 3 Kita</b>    |  | veg. Gulaschsuppe mit Kartoffeln<br>und Paprika[a,b,h,i,08] dazu<br>Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]  | 3-Käse Pizza [b,c1,08]  |  | Gemüsecroquette [b,c,c1,g,h,08] dazu<br>Risoleekartoffeln  |
| <b>Gemüse</b>         | Spinat in Rahm [b,c1,08]                      | Broccoli mit Mandelbutter [b,e,08]   | gebratene Zucchini  | Zuckerschoten  | Kaisergemüse[b,c1,08]  |
| <b>Salat</b>          | Wachsbrechbohnsensalat [n]   | Spitzkohlsalat [n]   | Couscous-Rote Beete-Salat<br>[c1,05,12]                        | Blattsalat mit Rohkostrespeln +<br>Schnittlauchcreme [b,i,08]  | Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]                         |
| <b>Rohkost</b>        | Karottenscheiben+<br>Gurkenscheiben  | Tomatenecken   | Radieschen  | Kohlrabisticks  | bunter Rohkostmix 4<br>(Karotte, Gurke, Tomate)  |
| <b>Dessert</b>        | Dickmilch [b,08]mit Zimt & Zucker           | Apfelschnee [b,03,08]  | grüner Wackelpudding [02] dazu<br>Vanillesauce [b,08]   | Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]  | Waldfruchtquark [b,03,08]                               |
| <b>Obst</b>           | Apfel  | Pflaumen   | Bio Banane   | Kiwi            | Obstkorb   |

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;  
09=Koffeinhalzig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der DGE e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Wir arbeiten im Bereich Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012